

# La ricetta degli Involtini Siciliani, un secondo ricco di gusto

Autore: Redazione

Data: 17 Febbraio 2020



Gli **involtini siciliani** sono un delizioso [secondo piatto](#) a base di [carne](#). La ricetta può sembrare complessa, ma in realtà è davvero semplice da preparare.

Bastano davvero pochi ingredienti per portare in tavola una [preparazione saporita](#), arricchita da uvetta, pecorino e pinoli. Vediamo subito come cucinare gli **involtini siciliani** di carne.

## Ricetta Involtini Siciliani

### Ingredienti

- 12 fettine sottili di vitello
- 200 g di pangrattato
- 2 cucchiaini di pecorino grattugiato

- 2 cucchiaini di uvetta
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 cipolla
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- foglie di alloro
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Procedimento**

1. Tritate un pezzo di cipolla e fatelo appassire in padella, con un filo d'olio.
2. Aggiungete un po' di pangrattato e tostatelo, mescolando.
3. Fate freddare e trasferite in una terrina.
4. Unite la salsa di pomodoro, il pecorino, l'uvetta, i pinoli, il prezzemolo tritato, una presa di sale e un po' di pepe.
5. Amalgamate bene tutto, ammorbidendo con un po' di olio.
6. Stendete le fettine di vitello e battetele leggermente.
7. Mettete sulle fettine il preparato e arrotolate, creando gli involtini.
8. Ungeteli d'olio e infilateli negli spiedi di legno, alternandoli con spicchi di cipolla e foglie di alloro.
9. Adagiateli in una teglia unta d'olio e infornate a 190° per 20 minuti circa.
10. Sfornate e gustate caldi.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-involtini-siciliani/>

Generato il 24/05/2025